

⑫ 公開特許公報(A)

昭62-91728

⑤ Int. Cl.⁴

識別記号

庁内整理番号

⑬ 公開 昭和62年(1987)4月27日

F 24 C 3/00
15/14B-7116-3L
B-7116-3L

審査請求 未請求 発明の数 1 (全3頁)

⑭ 発明の名称 ガスこんろ

⑯ 特 願 昭60-230111

⑰ 出 願 昭60(1985)10月16日

⑱ 発 明 者	新 井 一 郎	門真市大字門真1006番地	松下電器産業株式会社内
⑲ 発 明 者	上 田 章	門真市大字門真1006番地	松下電器産業株式会社内
⑳ 発 明 者	赤 松 祥 男	門真市大字門真1006番地	松下電器産業株式会社内
㉑ 出 願 人	松下電器産業株式会社	門真市大字門真1006番地	
㉒ 代 理 人	弁理士 中尾 敏男	外1名	

明 細 書

1、発明の名称

ガスこんろ

2、特許請求の範囲

多数のガス炎口を中央孔の周端に沿って列設したドーナツ状のガスバーナと、前記中央孔よりわずかに径が小さい開口部を有し、かつ前記ガスバーナの上側に、前記ガスバーナとは一定間隔を設けて配設するとともに天板とは係離自在に載置したゴトクと、前記ガスバーナの中央孔の下側に着脱自在に配設し、かつ前記中央孔より小さい径の汁受皿とを備えたガス調理器。

3、発明の詳細な説明

産業上の利用分野

本発明は、ガスこんろのようなガス調理器の構成に関するものである。

従来の技術

従来のこの種のガスこんろは、第3図に示すように、ガス炎口部4は、ガスバーナ2の外周部の歯形状の外炎口と、上面に設けた丸孔の内炎口と

からなり、ガス炎口部4は露出した構成になっている。

以上のように構成されたガスこんろについて、以下その動作について説明する。

まずノズル1より噴出したガスは、ガスバーナ2の混合管部3で1次空気と混合され、ガス炎口部4で燃焼する。調理容器6は、ゴトク5の上に置いて調理される。汁受皿7は、天板8とガスバーナ2の間に載置されている。

発明が解決しようとする問題点

しかしながら上記のような構成では、第3図に示すように調理時、ガスバーナ2の火炎Aは、調理容器6の外周からあふれ、不経済、かつ焼きムラ等が出やすい。又、火力調節時は、ガス炎口部4が露出しているため、風の影響を受けると、滅火・逆火等の恐れがあった。さらに煮こぼれ等が直接、ガス炎口部4にかかるため、ガス炎口部4が目詰まりしたり、汚れやすく、特に、ガスバーナ2の中央孔9や汁受皿7との隙間10から煮こぼれが落ちると器具内部や床面を汚し、掃除しに

くいという問題点を有していた。

本発明は上記問題点に鑑み、ガス調理器の性能向上を図ると共に、清潔で、掃除のしやすいガス調理器を提供するものである。

問題点を解決するための手段

上記問題点を解決するために本発明のガス調理器は、多数のガス炎口を中央孔の周端に沿って列設したドーナツ状のガスバーナと、前記中央孔に相対向させてその中央孔よりわずかに径が小さい開口部を有し、かつ前記ガスバーナの上側に、前記ガスバーナとは一定間隔を設けて配設し、さらに天板とは保離自在に載置したゴトクと、前記ガスバーナの中央孔の下側に着脱自在に設け、前記中央孔より小さい径の汁受皿とを備えたものである。

作 用

本発明は上記構成によって、ガスバーナのガス炎口部は中央孔の周端にあり、そのガスバーナがゴトクの下側に隠蔽されるため、煮こぼれがかからず性能は向上し、かつ、煮こぼれ等はゴトクの

を中央孔13の周端に設けたガスバーナ11をゴトク15の下側に隠蔽することにより、ガスこんろの燃焼は、風等による影響が少なく、安定しており、炎Aが第2図のように調理容器6の底を均等に中央から外周へ加熱するので、熱効率が良くなり、焼きムラも少ない。さらに煮こぼれに対しても、こんろ部に落下した煮汁等は、ゴトク15の開口部15より直接、汁受皿17の中に流入するので、ガスバーナ11は目詰り、汚れ等の心配が少なく、又、汁受皿17は、ガスバーナの中央孔13より径が小さいのでガスバーナ11を器具本体よりはずすことなく、取外できるので簡単に掃除することができる。

発明の効果

以上のように本発明は、多数のガス炎口を中央孔の周端に沿って列設したドーナツ状のガスバーナと、前記中央孔に相対向させ、前記中央孔よりわずかに径が小さい開口部を有してガスバーナの上側に配設し、かつガスバーナとは一定間隔を設けて天板とは保離自在に載置したゴトクと、ガス

開口部より直接汁受皿に流入するので、清潔で、掃除のしやすいこととなる。

実施例

以下本発明の一実施例を採用したガスこんろについて、図面を参照しながら説明する。

第1図、第2図において、ノズル1より噴出したガスは、このガスの噴出力により吸引した1次空気とガスバーナ11の混合管部12で混合され、ガスバーナ11の中央孔13の周端に列設された多数の炎口14で燃焼する。一方、ガスバーナ11の上側に、天板8とは外周縁を保離自在に載置された漏斗状の平板とこの平板より突出した爪15bからなるゴトク15は、ガスバーナ11とは一定間隔の隙間16を設けて載置されているため、燃焼に必要な2次空気は、この隙間16を通して外周側から供給され、燃焼炎Aは、ガスバーナ11の中央孔13よりわずかに径が小さいゴトク15の開口部15より上方にAのような炎を形成して調理容器6を加熱する。

以上のように本実施例によれば、ガス炎口14

バーナの前記中央孔の下側に配設し、前記中央孔より小さい径の汁受皿を設けることにより、耐風性や熱効率の性能が良く、かつ、煮こぼれ等に対しても目詰りにくく、さらに汚れても掃除のしやすいガスこんろにすることができる。

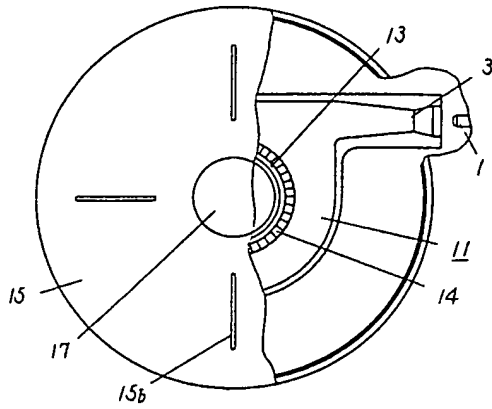
4、図面の簡単な説明

第1図は本発明の実施例におけるガス調理器の要部切欠の平面図、第2図は第1図の要部断面図、第3図は従来のガスこんろの断面図である。

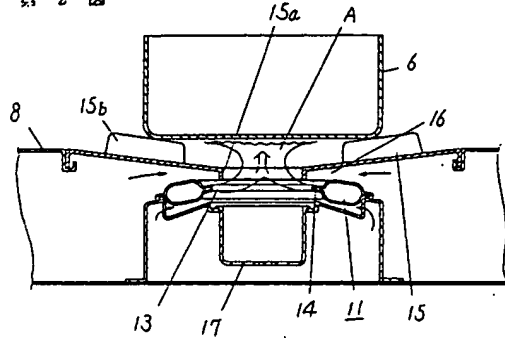
11……ガスバーナ、14……ガス炎口、17……汁受皿、15……ゴトク、8……天板

代理人の氏名 弁理士 中 尾 敏 男 ほか1名

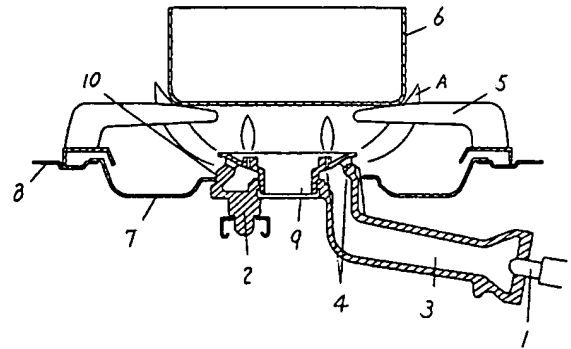
第 1 図



第 2 図



第 3 図



PAT-NO: JP362091728A
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 62091728 A
TITLE: GAS COOKING STOVE

PUBN-DATE: April 27, 1987

INVENTOR-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
------	---------

ARAI, ICHIRO

UEDA, AKIRA

AKAMATSU, YOSHIO

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
------	---------

MATSUSHITA ELECTRIC IND CO LTD N/A

APPL-NO: JP60230111

APPL-DATE: October 16, 1985

INT-CL (IPC): F24C003/00 , **F24C015/14**

US-CL-CURRENT: 126/51

ABSTRACT:

PURPOSE: To improve the function of a gas cooking apparatus and to make it easy to clean the same by disposing on a gas burner a kettle holder having an opening part which is smaller than the central hole of the gas burner, and providing a juice receiving tray having a diameter which is smaller than that of the central hole.

CONSTITUTION: A gas ejected from a nozzle 1 is burnt at a large number of burner ports 14 of a gas burner 11. On the upper side of the gas burner 11, a kettle holder 15 made of funnel-shaped flat plates, the outer peripheral edge of each being engageable and disengageable with a top plate 8, and claws 15b projecting from said flat plates, are placed with a clearance 16 therebetween. Secondary air is supplied through the clearance 16. A combustion flame A is formed at a part upper than the opening part 15a of the kettle holder 15 having a diameter which is slightly smaller than that of a central hole 13. The flame A which is

stable as described above uniformly heats the bottom of a cooking vessel 6 from the center to the outer periphery so that the thermal efficiency is improved. Since a juice receiving tray 17 has a diameter which is smaller than the diameter of the central hole of the gas burner, it is possible to easily remove it, and cleaning can be made easily.

COPYRIGHT: (C)1987,JPO&Japio